

Heimatkundliche Beilage

zum Amtsblatt der Bezirkshauptmannschaft Amstetten

Nr. 77 1. September 1978 7. Jahrgang

Die schweiß- und segensreiche Getreideernte sowie die Druscharbeiten in der vorindustriellen Zeit im Mostviertel

(von Insp.Rat Hans Zarl, Ulmerfeld)

Ein "Mandlfeld" unseres Brotgetreides im Vordergrund wählten schon unzählige Künstler und Maler als Motiv für Landschaftsbilder bzw. solche Stiche.

Nach altem Herkommen wurden die "Korn-Mandl" - in bergiger Gegend auch als "Bogerl" bezeichnet - so lange auf dem Feld belassen, bis sie wettergrau und mit "Spinnhäut" behaftet waren. Das war Voraussetzung für eine längere Lagerungszeit in der Scheune bis zum Drusch. Dies wurde beim Weizen nicht so gehandhabt.
In wind- und niederschlagsreichen Lagen verwendete man gerne "Mandl-Stecken" zum "Aufmandln" und setzte - sobald das "Mandl" (durch pyramidenförmiges Aufstellen der Garben) gut stand, den Hut auf. Der Hut war eine schöne, etwas stärkere Garbe, welche man mit den Ähren nach unten über den Ährenbuschen des Mandels stülpte. Dieser Arbeitsgang wurde mit "Hüatln" bezeichnet.
Im Grenzgebiet zu den Bezirken Gaming und Scheibbs werden andere Arten von "Mandl" gemacht, nämlich die "Schöber"; diese sind dem Unterbau nach den "Mandln" gleich, doch werden dann - diesfalls sind Mandl-Stecker unbedingt erforderlich - mehrere Lagen von Garben kreuz und quer rund um den Mandlstecker noch aufgelegt und eine schöne Garbe sollte dann die "Wetter-Garbe" bilden.

Daß es während bzw.zum Abschluß des Schnittes auch "Schnitter-Krapfen" gab, war Tradition. Die Bäuerin trug diese in einer großen, ausgesucht schönen und bemalten Tonschüssel am Stubentisch auf, und diese mußten in heißem Zustande vom Herde kommen. Selbstverständlich durfte dazu ein Krug Most nicht fehlen.

Das "E i n f ü h r n"

Ist nun die Zeit gekommen, wo der Bauer anordnete: "Heut dama einführen", wurden am Hofe emsig und umsichtig alle Vorbereitungen dazu getroffen. Alle Hausleute machten sich dazu bereit. Der Hausknecht kümmerte sich um die Einsatzbereitschaft der großen Leiterwagen und dazugehörigen "Troad-Plochen". Letztere wurden innerhalb der Leitern - am "Bodenladen" aufliegend - angebracht und sollten unvermeidlicher Weise ausfallende Körner (Köindl) auffangen. Die Gespannstiere wurden vorsichtshalber noch mit dem "Bremer-Öl" (stark riechendes Mittel gegen die Fliegen- und Bremsenplage und die "Bißmandln"), eingeschmiert. An die "Fasserinnen" (Weiberleut) und die "Aufroacher" (Mannerleut) stellte das Einführn größte Anforderungen, besonders auch an die Zugtiere. "Trabig" (sehr eilig) konnte es dazu noch werden, wenn "a Woda owa schaut" (Gewitter heraufzieht), da ja der Erntesegen trocken in die Scheune gelangen sollte.

./.

Bei einer solchartigen besonderen Eile oder bei "leitigen" (stark abschüssigen) Feldern kam es zuweilen vor, daß eine mit Garben beladene Fuhr, ein "Fahrl" umfiel oder ein großer Scherz (Teil) abrutschte. Dies brachte natürlich zusätzliche Arbeit, Ärger und auch Spott von Nachbarn. Eine solche Unbill wurde als "Bär'n-Bratl" bezeichnet, und man trachtete, diese um- oder zerfallene Fuhre schleunigst auf einen herbeigeholten Ersatzwagen umzuladen, welcher Vorgang mit: "Aushäuten" in unserem Mundartwortschatz seinen Niederschlag findet. Dem Brauch gemäß kamen dann abend die Nachbarinnen zu dem betroffenen Hof und baten um "a Bärnbratl"; die Bäuerin tat das damit ab, daß sie in die mitgebrachten Taschen eine gute Menge von "Ungenießbarem" gab, etwa: faule Kartoffeln bzw. solche Krauthäuptl oder gar Kuhfladen.
War das Feld abgeräumt, zog der Stallbub den großen Halmrechen über das so entstandene Stoppel-Feld und barg damit die meisten der verstreut liegenden Halme. Kurze darauf kamen aber noch ortsbekannte Arme und Inwohnerleut, die nun das Stoppelfeld sehr genau nach doch noch zurückgeblienen Ähren absuchten: es waren dies die "Ächerklauber". Aus der auf diese Weise gesammelten Körnerfrucht - insbesonders von der Gerste - wurde Kaffee (durch Rösten) gemacht, oder sie wurde in der Mühle auf Mehl umgetauscht.

In der Scheune

Ehe die ersten Fuhren des Getreides zum Hof kamen, scheuerte der Hausknecht schon vorsorglich Tenne und Bansen (Barren und Halbbarren). Auf den Bansenboden (aus Lehm oder Holz) wurden 3 Kreuze aus frischen, belaubten Haselnußstecken gelegt und diese dann mit "Weihbrunn" besprengt. Die neue Ernte - ein Geschenk Gottes - sollte hier gut lagern und beim Drusch recht ergiebig sein. Die Fruchtarten wurden dann alle gesondert - je nach Menge - im Bansen von den Weiberleuten auf einen "Stock" gelegt, was als Stockfassen galt. War ein Abteil (Barren bzw. Halbbarren) voll, kam der Hausknecht mit der Sense und säuberte den "Stock" tennseitig schön glatt. Streng geachtet wurde auch darauf, daß auf der Tenne anfallendes "Körndl" raschest in Körbe oder Säcke gesammelt wurde, um nicht zertreten zu werden. Man wußte dazumal überhaupt mit der Gabe Gottes "kluag" (bedacht und sparsam) umzugehen. Fahrlässig Brotgetreidefrucht umkommen zu lassen war darüber hinaus "sündhaft", weil ja die Weizenkörndl sichtbar in einem kleinen Oval die Gottesmutter tragen. Die Steigsäulen auf der Tenne erleichterten den Stocklegerinnen das Herunterkommen vom Stock.

Der Drusch

In der "früheren" Zeit (etwa bis 1916) wurden in der hiesigen Gegend Korn und Weizen auf der hölzernen Tenne mit der "Drischel" (dem Dreschflegel) aus den Ähren geschlagen (gedroschen). Dazu verwendete man den Spätherbst bzw. die ersten Wintermonate; ausgenommen davon war jene Menge, die zur Herbstaussaat benötigt wurde. Je nach Größe des Hofes bzw. der Getreidemenge waren 2 - 6 Leute mit dem "Dreschen" beschäftigt. Wegen des Taktes (Rhythmus) und zur Verhinderung einer eventuellen Eintönigkeit wurden dabei originelle Sprücherl aufgesagt bzw. gesungen; z.B.: "I 'amoi - Du 'amoi (2 Drescher); Kropfa san scho bocha (4 Drescher)"; stich Kotz o/ häng d'Haut auf / und beiß o (3 teilig für 3 Drescher)", usw. Das Druschgut (die Garben) waren auf der Tenne, mit den Ähren zueinanderschauend, vom Stallbuben aufgelegt und mit dem Taschenfeit'l aufgeschnitten worden. Das bedroschene Stroh wurde dann gut durchgeschüttelt und mit vorsorglich schon vorbereiteten Strohbandln (von doppelter Länge) zu "Schwaben" gebunden, welche dann das Volumen von ca. 3 - 4 Garben hatten.

Die Schwaben wurden vorerst auf einen Haufen vor der Scheune und dann auf den "Schwaben-Boden" oberhalb der Stallung gebracht. Der aufgezeigte Verlauf des "Dreschens" wiederholte sich analog bis zu den letzten Garben in der Scheune.
Zu unserer Groß- und Urgroßväters Zeiten waren die Bauernhöfe in Regionen mit Wintergetreidebau (insbes. Korn) zumeist noch mit Stroh eingedeckt; demnach mußte in jedem Hof ein bestimmter Vorrat an Dachstroh, d.s. "Schaube", angelegt werden. Damit dieses Dachstroh lange Lebensdauer hatte und gut zum "Decken" war, durften die Halme nicht zerquetscht bzw. zerzaust sein. Schon beim "Schnitt" achtete man darauf und band eine entsprechende Menge von Garben mit dem "Knöbel" (Knebel, einem Stück rundes "Zwetschkenbaumer's Holz" ca. 30 cm lang und ca. 4 cm dick, das an einem Ende zu einer Spitze verläuft). Solche Garben wurden dann auch besonders ausgedroschen, und zwar ausgeschlagen: Auf der Tenne wurde ein großes Wagenrad liegend auf einem "Dri-Bock" befestigt, und auf dieses Rad wurde mit den Garben so lange eingeschlagen, bis die Ähren leer waren. Mancherorts wurde anstelle des Wagenrades eine umgekippte "Radltrag" verwendet. Solcherart gewonnenes Stroh wurde auch zum "Bandlmachen" für die Schwaben verwendet. Eine "Burd" solcher Bandl hatte 100 Stück, dagegen nur 60 Stück eine "Burd" zum "Schöber-binden. Kornstroh war länger als jenes von Weizen.

Hafer und Gerste hingegen wurden "tret'n", d.h. über eine entsprechende Schichte davon (ca. 50 cm hoch) wurden Jungtiere so lange darüber getrieben, bis die Frucht dus den Ähren und Flirschen herausgetreten war; darum die Bezeichnung "Tret'n". Vorsorge wurde auch dahingehend getroffen, daß für das "Misten" der Tiere eine Stallschaufel und ein Eimer zur Hand waren.
Als allmählich eine bescheidene Technisierung aufkam, sah man fallweise auf einem Bauernhof einen "Stiften-Drescher". Diese Maschine mußte mit händischer Kraft in Bewegung gesetzt werden und hatte keine Reinigungseinrichtungen für das "Körndl". Ab und zu gab es dann auch schon einen "Göpel" mit vorgespannten Zugtieren. Dieser trieb die Dreschmaschine an.

Auch beim "Dreschen" gab es Krapfen. Diese waren den schon erwähnten Schnitterkrapfen gleich und werden in der übrigen Zeit mit dem herkömmlichen Namen "Bauern-Krapfen" bezeichnet.

S' Troad putzen

Die im "Am" (Spreu)- bzw. Tennkammerl nach dem Drusch gelagerte Frucht wurde vorerst händisch durch die "Hafer-Reiter" (hölzernes großlöchigeres Sieb) und anschließend durch die engmaschigere "Kornreiter" geschüttelt; wodurch der größte Teil von Spreu u.dgl. abgesondert wurde. Die endgültige Reinigung erfolgte dann erst mit der "Windmühl"; ein händisch betriebenes großes Wirtschaftsgerät, ganz aus Holz, eine ganz gediegene Konstruktion. Die für die Herbstsaat benötigte Menge an Korn und Weizen wurde schließlich noch mit dem "Trieur" gereinigt, ein gegen Ende des 19. Jhdt. entwickeltes eisernes Reinigungsgerät - ebenfalls mit Handantrieb. Das "Saatgut" sollte nur aus dem schönsten und unverletzten "Körndln" bestehen, und man bediente sich besonderer Reinigungsgeräte, welche die letzverbliebene Spreu ("Am") und das "Afterne" auszuscheiden hatte. Das für den Schüttboden, den "Troadkost'n" bestimmte Getreide wurde von den Männern des Hauses, den "O'Trogern" in Jutesäcken dorthin gebracht. (Teils gab es auch eigene "Feldkasten" für das Getreide).

./.

Hinter der "Hoh-Bodenstiege" fanden die "O-Troga" fallweise ein Glas'l Tee mit Schnaps vor - der meistens ziemlich "scharf" war (mit viel Schnaps) -, welchen die Bäuerin, als Anerkennung für diese starke Arbeit, präsentierte.

Der "Troad - Kost'n"

Dieser befand sich in der Regel im I. Stock des Wohnhaustraktes, bzw. im Dachgeschoß desselben; er wird auch Schüttkasten genannt. Je nach Umfang des Getreidebaues waren dies 1 - 2 große, luftige Räume mit Holzfußboden und hölzernen "Schalu"-Fenstern (Jalousien-Fenstern). Vereinzelt gab es für die endgültige Getreidelagerung den sogenannten "Feld-Kasten", einen freistehenden Holzbau.

Jede Fruchtgattung wurde auf einen eigenen "Haufen" oder in ein gezimmertes Abteil geschüttet. Wenn erforderlich, wurde der eine oder andere Haufen mit einer eigenen hölzernen "Troad-Schaufel" umgeschaufelt, damit etwaige Feuchtigkeit durch die Luft entzogen wurde.

Dann fuhr der Bauer mit der flachen Hand durch den Haufen und ließ schließlich eine Handvoll Körner durch die Finger rieseln. Mit dieser Handlung prüfte er die endgültige Trocknung.

War er von diesem Zustand überzeugt, dann glättete er mit der oben erwähnten Schaufel den Haufen (bzw. das Abteil) und machte mit dem Schaufelstiel 3 mal ein Kreuzzeichen oder das Zeichen: JHS (Jesus Heil und Seligmacher) sichtbar in die Oberfläche der Frucht hinein: Der Ausdruck der Dankbarkeit an den Herrgott für diesen Segen für ihn und die Seinen; aber auch stellvertretend für alle Menschen, die das tägliche Brot benötigen, des öfteren aber das Dankgebet vergessen.

Daß im geschilderten "Troad-Kost'n" manchmal auch das "Haus-Brot; auf der "Brot-Leiter" aufbewahrt wird, hat zwei Gründe: zum Ersten: weil der Raum trocken und kühl ist, und zum Zweiten: weil es sich dabei um das hauptsächlichste Endprodukt des Getreides handelt. In diesen Räumen - die neben den Stallungen - den Stolz des Bauern bilden, finden wir auch andere einschlägige Gerätschaften vor, z.B.: die "Troad-Metz" (hölzerne Hohlmaße) wie auch den üblichen "Salz-Stock" (vorrätiges festes Salz) und auf den Wänden luftig auf langen Stangen hängend die "hanfernen" Troad-Säck wie auch die grobleinernen weißen "Mehl-Säcke" (Drizipfat) auch "d' Molta-Säck" genannt. Das Mehl, das man vom Müller für das Getreide zurückbekommt, hieß dazumal "S' Molta", und diese Säcke trugen in schöner Druckschrift - auch noch zuweilen mit Zierat - den Namen des Bauern bzw. des Hofes. Auf Stangen hingen auch die "Troad-Plachen" und an der Wand die verschiedenen "Reitern'n".

Schließlich wurde gerne von den Kindern des Hofes am "Korn-Hauf'n" nach dem Mutterkorn Ausschau gehalten. Die Apotheker kauften diese seltene Frucht (sie kommt nur vereinzelt in den Kornähren vor) gerne, und das war dann ein kleines, "g'fundenes" Taschengeld.